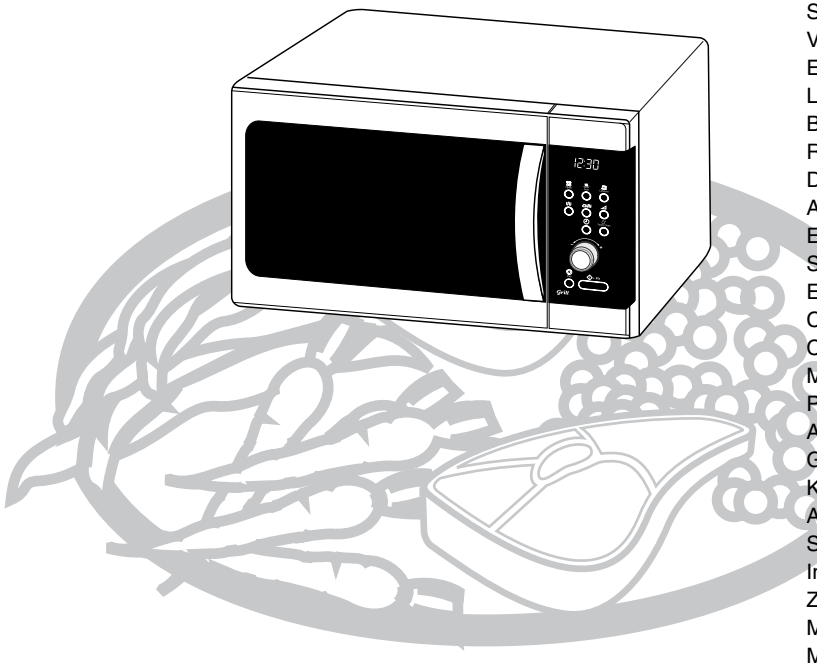
SAMSUNG

MIKROWELLENHERD

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

GE872C / GE872TC

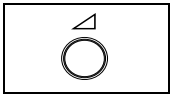


Kurzreferenz 2
Herd 2
Bedienfeld 3
Zubehör 3
Bedienungsanleitung 4
Sicherheitshinweise 4
Aufstellen des Mikrowellenherds 5
Stellen der Uhrzeit 6
Verfahrensweise bei Problemen 6
Erhitzen/Aufwärmen 7
Leistungsstufen 7
Beenden/Unterbrechen der Zubereitung 8
Regulieren der Garzeit 8
Dampfreinigung 8
Automatisches Aufwärmen 9
Einstellungen beim automatischen Aufwärmen 9
Schnelles Auftauen 10
Einstellungen beim schnellen Auftauen 10
Cafeteria-Funktion 11
Cafeteria-Einstellungen 11
Manuelles Überbacken (GE872TC) 12
Position des Heizelements 13
Auswahl des Zubehörs 13
Grillen 13
Kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion 14
Ausschalten der Signaltöne 14
Sicherheitssperre des Mikrowellenherds 14
Informationen zum Geschirr 15
Zubereitungshinweise 16
Mikrowellenherd reinigen 22
Mikrowellenherd lagern und reparieren 23
Technische Daten 23

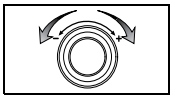
DE

Kurzreferenz

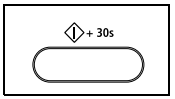
Erhitzen von Nahrungsmitteln



1. Stellen Sie die Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd. Stellen Sie die Leistungsstufe durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste ⊿ ein.

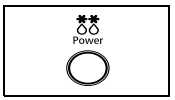


2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte Garzeit aus.

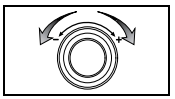


3. Drücken Sie die Taste ◇.
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt viermal ein Signalton.

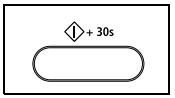
Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln



1. Stellen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der **Netztaste** (Power) die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus.

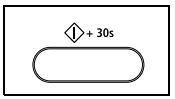


2. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** das Gewicht aus.



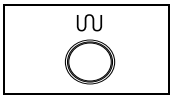
3. Drücken Sie die Taste ◇.

Verlängern der Garzeit um 30 sekunden

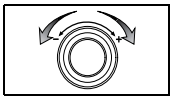


Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Mikrowellenherd.
Drücken Sie für jeweils 30 sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **+30s**.

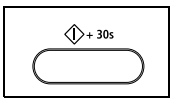
Grillen von Nahrungsmitteln



1. Drücken Sie die Taste ⎍.

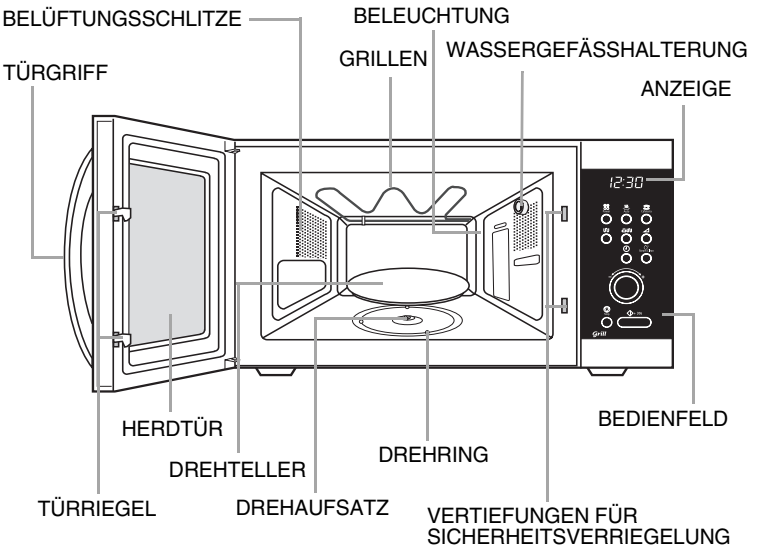


2. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit aus.

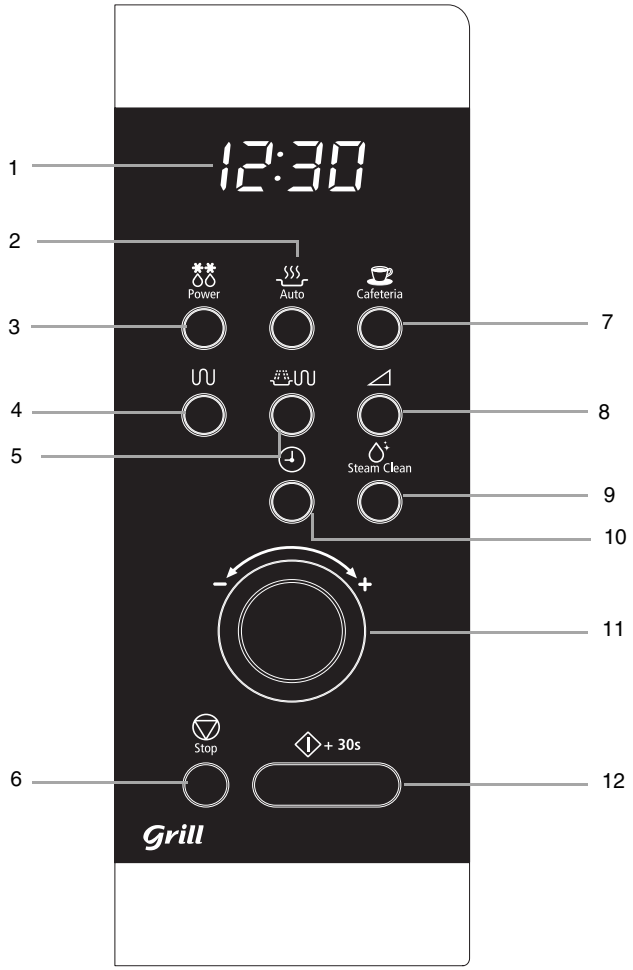


3. Drücken Sie die Taste ◇.

Herd



Bedienfeld

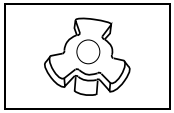


1. ANZEIGE
2. AUTOMATISCH ERHITZEN (AUTO REHEAT)
3. SCHNELL AUFTAUEN (AUTO POWER DEFROST)
4. GRILLEN (GRILL MODE)
5. MIKROWELLE+GRILL (COMBI MODE) MIKROWELLE-GRILL-WECHSEL (MWO-GRILL-CYCLE)
6. STOPPTASTE (STOP BUTTON)
7. CAFETERIABETRIEB (CAFETERIA COOK)
8. LEISTUNGSSTUFE (MICROWAVE/POWER LEVEL MODE)
9. DAMPFREINIGUNG (STEAM CLEAN)
10. UHR STELLEN (CLOCK SETTING)
11. WAHLSCHALTER (Kochzeit, Gewicht und Portionsgröße)
12. STARTTASTE (START)

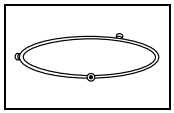
Zubehör

DE

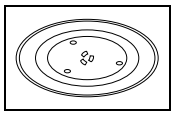
Je nach Modell wird der Mikrowellenherd mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



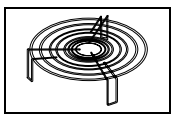
1. Drehaufsatz: Ist bereits auf die Antriebswelle im Boden des Mikrowellenherds gesteckt.
Zweck: Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



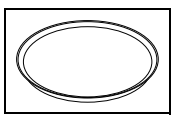
2. Drehring: Muss in die Mitte des Mikrowellenherds gelegt werden.
Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



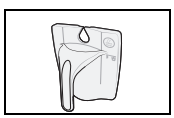
3. Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.
Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



4. Rost, kann auf den Drehteller gestellt werden.
Zweck: Der Rost kann mit der Grillfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.



5. Backunterlage (nur GE872TC), siehe Seite 12.
Zweck: Die Backunterlage kann beim automatischen und beim manuellen Überbacken verwendet werden.



6. Wassergefäß, siehe Seite 8.
Zweck: Das Wassergefäß wird für die Reinigung des Garraums verwendet.

☛ Der Mikrowellenherd darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

Bedienungsanleitung

DE

Sie haben einen Mikrowellenherd von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellenherds:

- ***Sicherheitshinweise***
- ***Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr***
- ***Nützliche Zubereitungshinweise***

Auf der Innenseite des Umschlags finden Sie eine Kurzreferenz, in der die vier grundlegenden Zubereitungsvorgänge beschrieben sind:

- ***Garen von Nahrungsmitteln***
- ***Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln***
- ***Grillen von Nahrungsmitteln***
- ***Verlängern der Garzeit***

Auf der Vorderseite der Bedienungsanleitung befinden sich Abbildungen des Mikrowellenherds und des Bedienfelds, mit deren Hilfe Sie leicht die richtigen Tasten finden können.

In den schrittweisen Anweisungen werden vier verschiedene Symbole verwendet.

Wichtig

Hinweis

Vorsicht

Drehen

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür (verbogen)
(2) Türscharniere (nicht beschädigt oder locker)
(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

Sicherheitshinweise

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie vor dem Erhitzen von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten im Mikrowellenherd sicher, dass die folgenden Sicherheitshinweise beachtet wurden.

- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist;
  NICHT VERWENDEN: Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw.
  Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten.
  Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.
- Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.
  Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.
- Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden. Um solche Vorkommnisse zu verhindern:
  Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds **IMMER** eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
  Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:
  * Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
  * Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
  * Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.
- Füllen Sie das Behältnis **NIEMALS** bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit engen Flaschenhälsen können bei Überhitzung explodieren.
  Erhitzen Sie eine Babyflasche **NIEMALS**, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann.
- Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist.
  Luftdichte oder vakuumversiegelte Flaschen, Gläser und Behälter sowie Nüsse mit Schale, Tomaten usw. dürfen nicht erwärmt werden.
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.
- Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.
- Bedecken Sie die hinteren Belüftungsschlitze **NICHT** mit Stoff oder Papier. Sie könnten Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Herd nach außen geleitet wird.
  Anderenfalls kann es zu einer Überhitzung des Mikrowellenherds kommen, sodass dieser sich dann automatisch abschaltet. Der Mikrowellenherd kann danach nicht mehr in Betrieb genommen werden, bis er ausreichend abgekühlt ist.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Um versehentliche Verbrennungen zu verweiden, verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.
- Berühren Sie **NICHT** die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums, ehe sich der Ofen nicht abgekühlt hat.
- Das Netzkabel darf nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt.

Grund: Die entweichende heiße Luft oder der heiße Dampf kann zu Verbrühungen führen.

- Beim Betrieb des Mikrowellenofens sind möglicherweise klickende Geräusche zu hören (insbesondere beim Auftauen).

Grund: Diese Geräusche sind bei elektrischen Änderungen der Leistungsstufe nicht ungewöhnlich.

- Schalten Sie das Gerät **NICHT** ein, wenn es leer ist. Die Stromversorgung wird aus Sicherheitsgründen automatische abgeschaltet. Nach einer Ruhezeit von mehr als 30 Minuten kann das Gerät wieder normal in Betrieb genommen werden. Am besten lassen Sie immer ein Glas Wasser im Mikrowellenherd stehen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, falls Sie den Herd versehentlich einschalten.

WICHTIG

- Kleine Kinder dürfen **NIEMALS** den Mikrowellenherd einschalten oder mit diesem spielen. Darüber hinaus sollten Kleinkinder nie ohne Aufsicht Erwachsener in der Nähe des Geräts bleiben, wenn dieses in Betrieb ist. Legen Sie Spielzeug oder ähnliche Dinge von Interesse für Kinder niemals auf dem Mikrowellenherd oder in seiner Nähe ab.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen (auch Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren.
- Benutzen Sie **KEINE** scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberflächen zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen. (Sofern vorhanden)

WARNUNG:
Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG:
Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG:
Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

WARNUNG:
Kinder sollten den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.

WARNUNG:
Wenn das Gerät im Kombimodus eingesetzt wird, dürfen Kinder es wegen der auftretenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener verwenden.

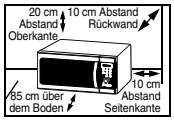
WARNUNG:
Auch zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie junge Kinder deshalb fern.

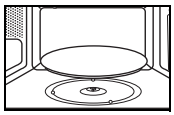
- Der Mikrowellenherd darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampfdruckreiniger oder Hochdruckdruckreiniger säubern.

Aufstellen des Mikrowellenherds

DE

Stellen Sie den Ofen auf einer ebenen und waagerechten Fläche im 85 cm Höhe auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Ofens zu tragen.





1. Achten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Herd und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.
2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellenherds.
   Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein.
   Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.
3. Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem Servicebetrieb erhältlich ist.
Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine geerdete Schutzkontaktsteckdose mit 230 V Wechselspannung und einer Frequenz von 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.

☛ Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellenherd gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellenherds vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

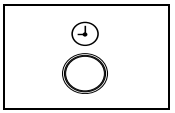
DE

Stellen der Uhrzeit

Der Mikrowellenherd ist mit einer Uhr ausgestattet. Die Uhrzeit kann im 12- und im 24-Stunden-Format angezeigt werden. In folgenden Fällen muss die Uhr gestellt werden:

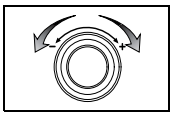
- ***Bei der ersten Inbetriebnahme***
- ***Nach einem Stromausfall***

✉ Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

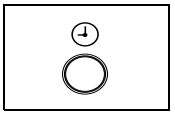


1. Zum Anzeigen der Uhrzeit im — **drücken Sie die Taste** 🕘

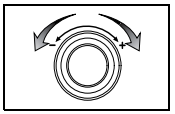
24-Stunden-Format	einmal
12-Stunden-Format	zweimal



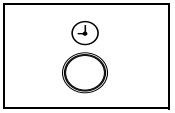
2. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Stunden ein.



3. Drücken Sie die Taste 🕘.



4. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Minuten ein.



5. Drücken Sie die Taste 🕘.

Verfahrensweise bei Problemen

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

◆ Dies ist normal.
- Kondenswasser im Garraum des Mikrowellenherds
- Luftströmung an der Herdtür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Herdtür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Herdtür oder den Belüftungsschlitzen

◆ Bei Betätigen der Taste ⏀ wird der Mikrowellenherd nicht gestartet.
- Ist die Herdtür vollständig geschlossen?

◆ Nicht erhitzte Nahrungsmittel
- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und/oder die Taste ⏀ gedrückt?
- Ist die Herdtür geschlossen?
- Ist der Stromkreis überlastet? Ist dadurch eine Sicherung durchgebrannt, oder wurde ein Leistungsschutzschalter ausgelöst?

◆ Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel
- Wurde die den Nahrungsmitteln entsprechende Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

◆ Funkenbildung und Knistern im Garraum (Lichtbogenbildung)
- Haben Sie Geschirr mit Metallverzierungen verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Mikrowellenherds vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

◆ Mikrowellenherd verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten
- Bei Betrieb des Mikrowellenherds kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um dieses Problem zu vermeiden.
- Wenn vom Mikroprozessor des Mikrowellenherds Störungen festgestellt werden, wird u. U. die Anzeige zurückgesetzt. Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein, um dieses Problem zu beheben. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

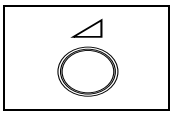
✉ Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein Samsung-Kundendienstzentrum vor Ort.

Erhitzen/Aufwärmen

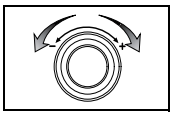
Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln

Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

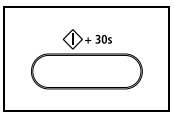
Stellen Sie zuerst die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie anschließend die Herdtür.



1. Drücken Sie die Taste ⊿.
Ergebnis: Es werden 850 W (maximale Garleistung) angezeigt:
Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dazu die Taste ⊿, bis die entsprechende Stufe angezeigt wird. Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.



2. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit aus.



3. Drücken Sie die Taste ◇.
Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

☛ Schalten Sie den Mikrowellenherd **niemals** ein, wenn er leer ist.

✉ Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (850 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 sekunden Garzeit einmal die Taste **+30s**. Der Mikrowellenherd wird sofort gestartet.

Leistungsstufen

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Leistung	
	MIKROWELLE	**GRILLEN**
HOCH	850 W	
MITTEL (HOCH)	600 W	
MITTEL	450 W	
MITTEL (NIEDRIG)	300 W	
MANUELLES AUFTAUEN	180 W	
NIEDRIG/WARM HALTEN	100 W	
GRILLEN	-	1100 W
KOMBINATIONSMODUS I (🍲ᔓ)	850 W (33 %)	1100 W (67 %)

✉ Bei Auswahl einer höheren Leistungsstufe müssen Sie eine kürzere Garzeit einstellen.

✉ Bei Auswahl einer geringeren Leistungsstufe muss eine längere Garzeit eingestellt werden.

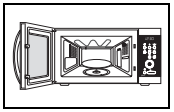
Die Garzeit kann mit Hilfe des Drehrads reguliert werden.

Dauer	Verlängern der Garzeit	Dauer	Verlängern der Garzeit
Bis zu 1 min	Einheit: 5 s	10-20 min	Einheit: 1 min
1-3 min	Einheit: 10 s	20-40 min	Einheit: 2 min
3-10 min	Einheit: 30 s	40-99 min	Einheit: 5 min

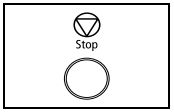
DE

Beenden/Unterbrechen der Zubereitung

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.



1. Unterbrechen:
Öffnen Sie die Ofenklappe.
Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet. Schließen Sie die Herdtür, und drücken Sie erneut ◇, um den Garvorgang fortzusetzen.

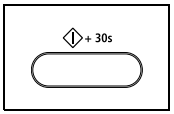


2. Beenden:
Drücken Sie die Taste ⊽.
Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet. Wenn die Zubereitungseinstellungen gelöscht werden sollen, drücken Sie erneut die **Stopptaste** (⊽).

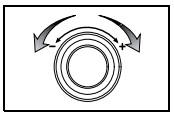
☛ Vor dem Beginn der Zubereitung kann jede Einstellung aufgehoben werden, indem Sie einfach auf **Stop** (Abbrechen) (⊽) drücken.

Regulieren der Garzeit

Sie können die Garzeit erhöhen, indem Sie für jeweils 30 sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste +30s drücken.



Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 sekunden einmal die Taste **+30s**.

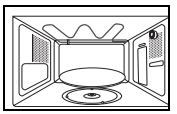


Drehen Sie zum Verlängern bzw. Verkürzen der Garzeit bei laufendem Betrieb das **Drehrad** nach rechts bzw. nach links.

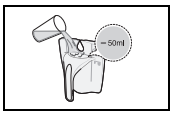
Dampfreinigung

Durch den von der Dampfreinigungsfunktion erzeugten Dampf wird die Oberfläche des Garraums von einer Kondenswasserschicht überzogen. Anschließend kann der Garraum mühelos gereinigt werden.

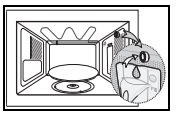
☛ Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Mikrowellenherd vollständig abgekühlt ist (Zimmertemperatur).
☛ Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.



1. Öffnen Sie die Herdtür.

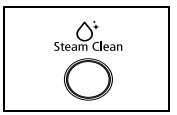


2. Füllen Sie das Wassergefäß bis zur an der Außenseite des Gefäßes angebrachten Markierungslinie mit Wasser.
(Dies entspricht etwa 50 ml.)

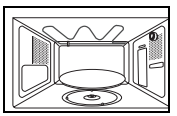


3. Setzen Sie das Wassergefäß in die obere Wassergefäßhalterung an der rechten Wand des Garraums ein.

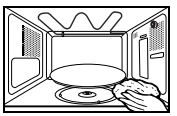
4. Schließen Sie die Gerätetür.



5. Drücken Sie die **Dampfreinigungstaste** (Steam Clean).
Während des Dampfreinigungsvorgangs kann die Anzeige **beschlagen** sein.
Dies ist normal, da sich **der Dampf innen an der** Beleuchtung **niederschlägt**.



6. Öffnen Sie die Herdtür.



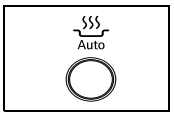
7. Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellenherds mit einem trockenen Geschirrtuch.
Entnehmen Sie den Drehteller, und säubern Sie den darunter liegenden Bereich mit Küchenpapier.

Achtung!

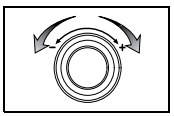
- Das Wassergefäß darf nur im **Dampfreinigungsmodus** verwendet werden.
- Entnehmen Sie beim Erhitzen fester Nahrungsmittel unbedingt das Wassergefäß, da es sonst beschädigt wird und der Mikrowellenherd in Brand geraten kann.

Automatisches Aufwärmen

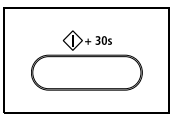
Für die Funktion zum automatischen Aufwärmen sind vier verschiedene Garzeiten vorprogrammiert.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch Drehen des Drehrads können Sie die Anzahl der Portionen angeben.
Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.



1. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Automatisch erhitzen** (Auto) die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus.



2. Durch Drehen des **Drehrads** können Sie die Portionsgröße angeben.
(Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle seitlich.)



3. Drücken Sie die Taste .
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Einstellungen beim automatischen Aufwärmen

In der folgenden Tabelle sind die 4 Programme für automatisches Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Die Programme Nr. 1 und 2 werden nur im Mikrowellenbetrieb ausgeführt. Die Programme Nr. 3 und 4 werden im abwechselnden Mikrowellen- und Grillbetrieb ausgeführt.

Nummer/ Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1 Fertiggericht (gekühlt)	300-350 g 400-450 g	3 min	Die Nahrungsmittel auf einen Porzellanteller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
2. Suppen/ Saucen (gekühlt)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min	Die Suppe/Sauce in einen tiefen Porzellanteller oder eine Schale geben. Während des Aufwärmens und der Ruhezeit abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
3. Tiefgefrorenes Nudelgratin	200 g 400 g	2-3 Min.	Das tiefgefrorene Nudelgratin in eine geeignete feuerfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Dieses Programm eignet sich für tiefgefrorene Nudelgratins wie Lasagne, Cannelloni oder Makkaroni.
4. Tiefgefrorene Mini-Quiches/ Mini-Pizzas	150 g (4-6 Stück) 250 g (7-9 Stück)	-	Legen Sie die gefrorenen Mini-Quiches oder Mini-Pizzas gleichmäßig verteilt auf den hohen Rost.

DE

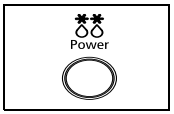
Schnelles Auftauen

Mit der Schnellauftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch sowie Brot und Kuchen auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt.

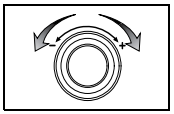
Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

✉ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

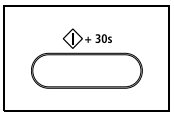
Stellen Sie zunächst die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.



1. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Schnell auftauen** (Power) die aufzutauenden Nahrungsmittel aus.
(Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle seitlich.)



2. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** das Gewicht der Nahrungsmittel aus.
Maximal können 1500 g eingestellt werden.



3. Drücken Sie die Taste ◇.
Ergebnis:

- Der Auftauvorgang wird gestartet.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
- Drücken Sie erneut die Taste ◇, um den Auftauvorgang zu beenden.

✉ Nahrungsmittel können auch manuell aufgetaut werden. Stellen Sie dazu am Mikrowellenherd die Funktion zum Erhitzen/Aufwärmen mit einer Leistungsstufe von 180 W ein. Weitere Einzelheiten finden Sie im Abschnitt „Erhitzen/Aufwärmen“ auf Seite 7.

Einstellungen beim schnellen Auftauen

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Programme für schnelles Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Empfehlungen beschrieben.
Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auf einen Porzellanteller.

Nummer/ Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1. Fleisch	200-1500 g	20-60 Min.	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
2. Geflügel	200-1500 g	20-60 Min.	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
3. Fisch	200-1500 g	20-50 Min.	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
4. Brot/Kuchen	125-625 g	5-20 Min.	Das Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf einen Keramikteller legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Herds wird beim Öffnen der Herdtür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig in den Mikrowellenherd legen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteiggebäck. Es kann nicht für Mürbeteiggebäck, Obstkuchen, Sahnetorten oder Kuchen mit Schokoladenglasur verwendet werden.

✉ Wenn Sie Speisen manuell auftauen möchten, wählen Sie die Funktion für das manuelle Auftauen mit einer Leistungsstufe von 180 W. Weitere Einzelheiten zum manuellen Auftauen und der Auftauzeit finden Sie auf Seite 19.

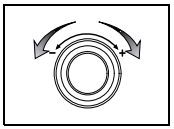
Cafeteria-Funktion

Bei Verwendung der Cafeteriafunktion wird die Garzeit automatisch eingestellt.

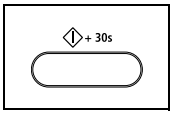
Durch Drehen des Drehrads können Sie die Anzahl der Portionen angeben.

Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.

1. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der **Cafeteriataste** die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus.



2. Durch Drehen des **Drehrads** können Sie die Portionsgröße angeben.



3. Drücken Sie die Taste **Start**.
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

✉ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Cafeteria-Einstellungen

In der folgenden Tabelle sind Automatikprogramme zum Aufwärmen von Getränken und zum Auftauen und Erwärmen von tiefgefrorenem Kuchen beschrieben. Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben.

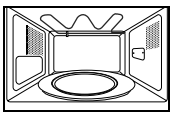
Programm Nr. 1 wird nur im Mikrowellenbetrieb ausgeführt. Programm Nr. 2 wird im abwechselnden Mikrowellen- und Grillbetrieb ausgeführt.

Nummer/ Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1. **Getränke** Kaffee, Milch,Tee, Wassertemperatur)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	1-2 Min.	Die Flüssigkeit in Porzellantassen füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Nach dem Erwärmen im Mikrowellenherd stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).
2. **Tiefgefrorener Kuchen**	100 g 200 g 300 g 400 g 500 g	5-20 Min.	Legen Sie einen tiefgefrorenen Kuchen in die Mitte, ordnen Sie zwei Stück gegenüber an und legen Sie 3 bis 5 Stücke im Kreis auf den Rost. Stellen Sie den Rost in der Mitte auf den Drehteller. Durch den Grill wird der Kuchen aufgewärmt und zugleich oben knusprig. Dieses Programm ist geeignet für Kuchen (rund) und Kuchenstücke, wie z. B. Obstkuchen mit Belag, Streuselkuchen oder für Mohnkuchen. Es ist nicht für Kuchen mit Cremefüllung oder Schokoladenglasur geeignet.

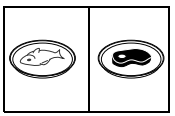
Manuelles Überbacken (GE872TC)

DE

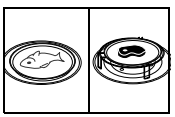
Mit der Backunterlage wird nicht nur die Oberseite der Nahrungsmittel durch den Grill gebräunt, sondern auch die Unterseite wird durch die hohe Temperatur der Backunterlage knusprig und braun. Die verschiedenen Nahrungsmittel, die auf der Backunterlage zubereitet werden können, sind in der Tabelle auf der Nebenseite aufgelistet. Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.



1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie sie mit 850 W (MWO, ⊿) gemäß den in der Tabelle angegebenen Zeiten und Anweisungen vor.
   ☛ Verwenden Sie zum Berühren der Backunterlage stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß wird.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.
   ❇ Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.
   ❇ Verwenden Sie Plastikutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche der Backunterlage zu vermeiden, oder nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden von der Backunterlage.



3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.
   ☛ Stellen Sie keine Gefäße auf die Backunterlage, die nicht hitzebeständig sind (z. B. Plastikschüsseln).
   ☛ Stellen Sie die Backunterlage nie ohne den Drehteller in die Mikrowelle.



4. Stellen Sie die Backunterlage in der Mikrowelle auf den Rost (oder den Drehteller).
5. Wählen Sie die entsprechende Garzeit und Leistung aus. (Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.)

✉ **So reinigen Sie die Backunterlage**
Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

✉ Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

❇ **Hinweis:**
Die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

Die Backunterlage sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden. Heizen Sie die Backunterlage mit 850 W (MWO, ⊿) vor, und richten Sie sich nach den in der Tabelle angegebenen Garzeiten und Anweisungen.

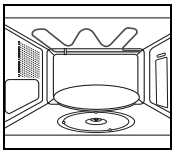
Lebensmittel	PORTIONSGRÖSSE	VORHEIZEN DER BACKUNTERLAGE. DAUER	ZUBEREITUNG MODUS	Garzeit	Empfehlungen
Schinken	4 Scheiben (50 g)	3 min	Mikrowelle + Grill Wechselbetrieb (🍴)	5-6 min	Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Gegrillte Tomaten	200 g (4 Stück)	3 min	Mikrowelle + Grill Wechselbetrieb (🍴)	6-7 min	Die Backunterlage vorheizen. Kleine Tomaten verwenden. Im Kreis auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Gebackene Kartoffeln	250 g (5-7 Stück)	3 min	Mikrowelle + Grill Wechselbetrieb (🍴)	12-13 min	Die Backunterlage vorheizen. Kleine Kartoffeln verwenden. Die Kartoffeln im Kreis auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Fischstäbchen	300 g (10 Stück)	4 min	Mikrowelle + Grill Wechselbetrieb (🍴)	10-11 min	Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorenen Fischstäbchen auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Baguettes (belegt) (tiefgefroren)	200-250 g (2 Stück)	3 min	Mikrowelle + Grill Wechselbetrieb (🍴)	12-13 min	Die Backunterlage vorheizen. Tiefgefrorene belegte Baguettes (z. B. Tomaten-Käse) nebeneinander auf den Rost legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Pizza (gekühlt)	300-350 g	5 min	Mikrowelle + Grill Wechselbetrieb (🍴)	10-11 min	Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorene Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Mini-Pizza-Snacks (tiefgefroren)	250 g (7-9 Stück)	3 min	Mikrowelle + Grill Wechselbetrieb (🍴)	9-10 min	Die Backunterlage vorheizen. Die Pizzasnacks gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Panierter Käse (gekühlt)	150 g (2 Stück)	4 min	Mikrowelle + Grill Wechselbetrieb (🍴)	5-6 min	Die Backunterlage vorheizen. Zwei Käsestücke nebeneinander auf den Rost legen, z. B. Ofencamembert. Die Backunterlage auf den Rost stellen.

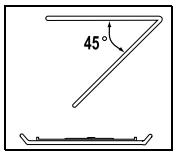
Position des Heizelements

Das Heizelement wird während des Grillvorgangs verwendet. Hierbei ist nur eine Position für das Heizelement aufgeführt.

- ***Horizontale Position für Grillfunktion oder kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion***

☛ Ändern Sie die Position des Heizelements nur im abgekühlten Zustand und ohne übermäßige Krafteinwirkung.



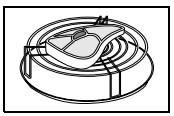


Gewünschte Position des Heizelements	Vorgehensweise
Horizontale Position (Grill oder kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion)	◆ Ziehen Sie das Heizelement zu sich heran. ◆ Schieben Sie es nach oben, bis es parallel zur der Decke des Garraums ist.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 Grad nach unten zu drehen, so dass es auch gereinigt werden kann.

Auswahl des Zubehörs

Verwenden Sie mikrowellengeeignetes Geschirr; verwenden Sie keine Plastikgefäße und -behältnisse, Pappbecher, Tücher usw.

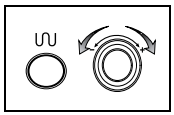


Verwenden Sie bei einem kombinierten Zubereitungsmodus (Mikrowelle und Grill) nur Gefäße, die sowohl mikrowellengeeignet als auch hitzebeständig sind. Durch die Verwendung von Kochgeschirr oder Geschirr aus Metall wird der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt.

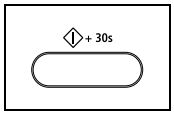
✉ Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 15.

Grillen

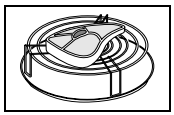
Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne Einsatz von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen. Zum Lieferumfang des Mikrowellenherds gehört ein entsprechender Grillrost.



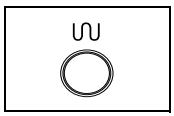
1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor. Drücken Sie dazu die Taste **Grillen** (⋀⋀), und wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die Vorheizzeit aus.



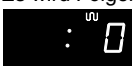
2. Drücken Sie die Taste ◇.

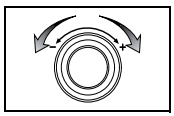


3. Öffnen Sie die Herdtür, und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
Schließen Sie die Gerätetür.

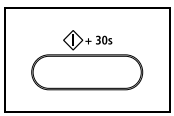


4. Drücken Sie die Taste ⋀⋀.
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:





5. Stellen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Grillzeit ein.
Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



6. Drücken Sie die Taste ◇.
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden gegrillt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

✉ Es ist nicht ungewöhnlich, dass sich das Heizaggregat während des Grillvorgangs aus- und wieder einschaltet.
Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

☛ Verwenden Sie zum Berühren des Geschirrs im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da es sehr heiß ist.
Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet.

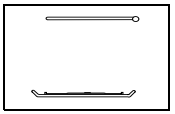
DE

Kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion

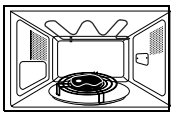
Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

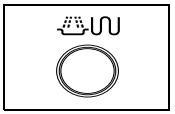
☛ Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellenherd STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.



1. Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet. Weitere Einzelheiten finden Sie auf Seite 13.

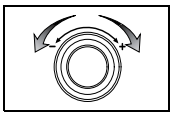


2. Öffnen Sie die Herdtür.
Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, und stellen Sie den Rost auf den Drehteller.
Schließen Sie die Gerätetür.

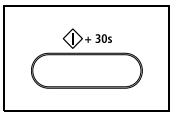


3. Drücken Sie die Kombinationstaste **Mikrowelle+Grill** ( ).
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:

☛ Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.



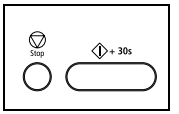
4. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein. Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



5. Drücken Sie die Taste .
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

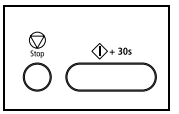
Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und .
Ergebnis:
- In der Anzeige wird Folgendes eingeblendet:

- Nicht bei jedem Tastendruck wird am Mikrowellenherd ein Signalton ausgegeben.



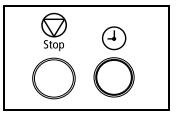
2. Drücken Sie zum Aktivieren der Signaltöne erneut gleichzeitig die Tasten und .
Ergebnis:
- In der Anzeige wird Folgendes eingeblendet:

- Beim Betrieb des Mikrowellenherds erklingen wieder Signaltöne.

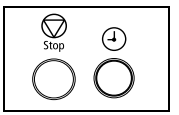
Sicherheitssperre des Mikrowellenherds

Der Mikrowellenherd ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.

Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und .
Ergebnis:
- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- In der Anzeige wird „L“ eingeblendet.



2. Drücken Sie zum Aufheben der Sperre erneut gleichzeitig die Tasten und .
Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

Informationen zum Geschirr

DE

Die Zubereitung von Speisen im Mikrowellenherd ist nur dann möglich, wenn die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne von dem verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Geschirr, das als mikrowellengeeignet bezeichnet wird, kann problemlos verwendet werden.

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Arten von Geschirr sowie Erläuterungen zur Verwendung des Geschirrs in einem Mikrowellenherd aufgeführt.

Geschirr	Mikrowellen geeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff Pappgeschirr	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfehlenswert
✓✗: Mit Vorsicht
✗ : Nicht sicher

DE

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glass, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignete Nahrungsmittel:

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für die Zubereitung im Mikrowellenherd. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So kann beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit Tipps, Vorgehensweise und Hinweisen).

Abdecken während der Zubereitung

Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während der Zubereitung abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Nahrungsmittel können auf verschiedene Weise abgedeckt werden: beispielsweise mit einem Porzellanteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum.
Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Chinesisch)	300 g	600 W	8-9	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: Geben Sie den Reis in eine große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel. Das Volumen von Reis verdoppelt sich bei der Zubereitung. Abgedeckt erhitzen.
Rühren Sie den Reis nach Ablauf der Garzeit aber vor der Ruhezeit um, und geben Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Pasta: Geben Sie die Nudeln in eine große feuerfeste Glasschüssel. Geben Sie etwas Salz in das Kochwasser, und rühren Sie die Nudeln dann gut um. Ohne Abdeckung erhitzen.
Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Lassen Sie die Nudeln abgedeckt ruhen, und gießen Sie dann das Wasser ab.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	850 W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Reismischung (Reis + Getreide)	250 g	850 W	18-19	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	850 W	11-12	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 bis 45 ml (2-3 EL) Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellenherds (850 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	5½-6½	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250 g	4½-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250 g	3½-4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250 g	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	4½-5	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250 g	5½-6	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250 g	4½-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel zerteilen.
Kohlrabi	250 g	5-5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

AUFWÄRMEN

Im Mikrowellenherd können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf dem Herd oder im Ofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Nahrungsmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

- **Leistungsstufen und Umrühren**

Manche Nahrungsmittel können bei 850 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellenherd. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

- **Aufwärm- und Ruhezeit**

Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, beim und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

DE

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG:

Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Rühren Sie die Nahrung nach dem Aufwärmen um. Lassen Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen 2 -3 Minuten ruhen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. Empfohlene Temperatur: 30 bis 40 °C.

BABYMILCH:

Füllen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie die Flasche vor der Ruhezeit und dann nochmals, bevor Sie sie dem Baby geben. Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und -milch, bevor Sie das Baby damit füttern. Empfohlene Temperatur: ungefähr 37 °C.

HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer	Ruhezeit (min)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 s	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 s	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s bis 1 min	2-3	Die Milch gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	850 W	1-1½ ca. 2	1-2	Die Flüssigkeit in eine Tasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellenherd stehen lassen und gut umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Geben Sie die Suppe in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	3	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.

Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

MANUELLES AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können Sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 bis -20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6 -7 12-14	5-25	Das Fleisch auf einen flachen Porzellanteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Schweinesteaks	250 g	6½-7½		
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	12½-13½	15-40	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Porzellanteller legen. Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	900 g	26-28		
Fisch				
Fischfilets	200 g (2 Stück) 400 g (4 Stück)	6-7 10-12	5-15	Den tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Porzellantellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Obst				
Beeren	250 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (pro Stück ca. 50 g)	2 Stück 4 Stück	½-1 2-2½	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Toast/Sandwich	250 g	4½-5		
Mischbrot (Weizen+Roggen)	500 g	8-10		

DE

GRILLEN

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wird der Grill 4 Minuten lang vorgeheizt, erfolgt eine schnellere Bräunung der Speisen.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

WICHTIGER HINWEIS:

Achten Sie bei der Verwendung des Grillmodus immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

WECHSELFUNKTION FÜR MIKROWELLE-GRILL ( )

In diesem Modus wechseln die Mikrowellen- und Grillfunktion einander ab. Die vom Grill abgestrahlte Wärme und die Mikrowelle kochen und bräunen die Lebensmittel. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt.

Geschirr für die Zubereitung mit der Wechselfunktion für Mikrowelle + Grill

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für die Zubereitung im Wechselmodus Mikrowelle + Grill geeignete Speisen:

Für die Zubereitung im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

WICHTIGER HINWEIS:

Achten Sie bei der Verwendung des Wechselmodus für Mikrowelle und Grill immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Die Nahrungsmittel müssen auf den hohen Rost gelegt werden, sofern nicht anders angegeben. Andernfalls müssen sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

Hinweise zum Grillbetrieb

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Vorheizzeit (min)	Leistung	1. Seite - Dauer (min)	2. Seite - Dauer (min)	Anleitung
Toast	(4 Stück) (4 x 25 g)	4	Nur Grill (⋂⋃)	3½-4½	2½-3½	Die Scheiben nebeneinander auf den Rost legen.
Brötchen (gebacken)	2-4 Stück	4	Nur Grill (⋂⋃)	2-3	1-2	Die Brötchen zuerst mit der Unterseite nach oben kreisförmig auf den Drehteller legen.
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stück)	4	Wechsel Mikrowelle + Grill (⋂)	9-10	--	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen und Salz und Pfeffer hinzugeben. Kreisförmig in eine flache feuerfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	(2 Stück) (300 g)	4	Wechsel Mikrowelle + Grill (⋂)	10-12	--	Zuerst die Toastscheiben toasten. Dann die belegten Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Hähnchenflügel (gekühlt)	450-500 g (2 Stück)	4	Wechsel Mikrowelle + Grill (⋂)	12-14	10-12	Die Hähnchenteile (Flügel oder Schenkel) mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Legen Sie sie im Kreis mit den Knochen zur Mitte auf den Rost. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Lammkoteletts (gekühlt)	400 g (4 Stück)	4	Nur Grill (⋂⋃)	11-13	8-9	Die Lammkoteletts mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Schweinesteaks kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Brötchen (pro Stück ca. 50 g (tiefgefroren)	(2 Stück) 4 Stück	--	Wechsel Mikrowelle + Grill (⋂)	2-3 3-4	1-2 2-3	Die Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen. Nach der Zubereitung 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
Knoblauchbrot (tiefgefroren)	200 g (1 Stück)	--	Wechsel Mikrowelle + Grill (⋂)	7-8	--	Das tiefgefrorene Baguette in die Mitte des Rostes. Nach dem Grillen 5 bis 6 Minuten lang ruhen lassen.

Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

SPEZIELLE TIPPS

BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken.
Die Butter bei 850 W 30 bis 40 Sekunden lang erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines feuerfestes Glasgefäß geben.
Die Gelatine bei 300 Watt 1 Minute lang erhitzen.
Die aufgelöste Gelatine umrühren.

GLASUR/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Die Glasur in einer feuerfesten Glasschüssel ohne Abdeckung bei 850 W 3½ bis 4½ Minuten lang erhitzen, bis die Glasur oder der Zuckerguss klar ist. Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt bei 850 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Den Pudding abgedeckt bei 850 W 6½ bis 7½ Minuten lang kochen.
Während des Kochvorgangs mehrmals umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Porzellanteller verteilen.
Die Mandeln bei 600 W 3½ bis 4½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellenherd ruhen lassen. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Mikrowellenherd reinigen

Folgende Teile des Mikrowellenherds sollten regelmäßig gereinigt werden, um die Ansammlung von Fettspritzern und anderen Nahrungsmittelresten zu vermeiden:

- ***Innen- und Außenflächen***
- ***Herdtür und Türdichtungen***
- ***Drehteller und Drehringe***

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen IMMER sauber sind und die Tür ordnungsgemäß geschlossen werden kann.

☛ Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie ab.

2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen oder auf dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.

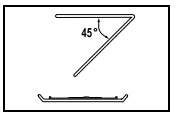
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Drehteller, und erhitzen Sie das Gerät 10 Minuten bei maximaler Leistung.

4. Waschen Sie den spülmaschinengeeigneten Teller bei Bedarf.

✉ Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Folgendes vermieden wird:

- Ansammeln von Nahrungsmittelresten oder Schmutzpartikeln
- Herdtür kann nicht mehr richtig geschlossen werden.

✉ **Säubern Sie** den Garraum des Mikrowellenherds unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie den Mikrowellenherd jedoch zuerst abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.



Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 Grad nach unten zu drehen, so dass es auch gereinigt werden kann.

Mikrowellenherd lagern und reparieren

Bei der Lagerung oder Reparatur des Mikrowellenherds sollten einige Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.

Der Mikrowellenherd darf nicht verwendet werden, wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- ***Beschädigte Scharniere***
- ***Verschlissene Dichtungen***
- ***Verbogenes oder verbeultes Gehäuse***

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

☛ Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Mikrowellenherds. Wenn der Mikrowellenherd Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

✉ Wenn Sie den Mikrowellenherd zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.
Grund: Staub und Feuchtigkeit wirken sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus.

✉ Dieser Mikrowellenherd ist nicht für den kommerziellen Einsatz geeignet.

Deutsch

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	**GE872C/ GE872TC**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellenherd Grill Mikrowelle + Grill	 1300 W 1100 W 1350 W
Ausgangsleistung	100 W / 850 W (IEC705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetfeldröhre	OM75P (31)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 404 mm 330 x 211 x 329 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 Ca. 15 kg

SAMSUNG

ELECTRONICS

Falls Sie Fragen oder Anregungen zu Samsung-Produkten haben, wenden Sie sich bitte an den Samsung-Kundendienst.

Tel : 01805 - 121213 (€ 0,14Min)
www.samsung.de